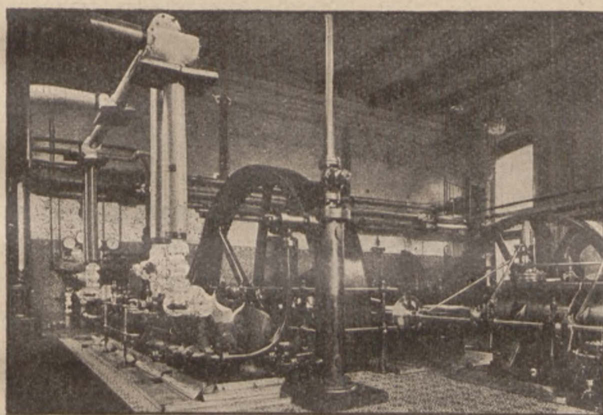
Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 20 grudnia 1930 roku. № 50—51

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



Kompresor amonjakalny z napędem parowym o wydajności 240.000 kal./godz.



Zakłady Skody
W PILZNIE
Handlowa Dyrekcja w Pradze

SPECJALNA FABRYKA KOMPLETNYCH URZĄDZEŃ DLA BROWARÓW i SŁODOWNI

Kadzie fermentacyjne i tanki leżakowe, leżącej lub stojącej konstrukcji z gwarantowanego czystego aluminjum

Urządzenia chłodnicze

Reprezentacja na Polskę
POLSKIE TOWARZYSTWO ZAKŁADÓW SKODY
S. z o. o.
Warszawa, Mazowiecka 7, tel. 610-44.

Od czystości drożdży zależy trwałość piwa.
Ale czy pańskie drożdże nie są zakażone odpowie

PIWOWARSKA PRACOWNIA ANALITYCZNA
WARSZAWA, WIEJSKA 17, m. 2. TEL. 605-96.
P. K. O. Związek Właścicieli Browarów w Polsce Nr. 1041.

CENNIK ROZBIORÓW W Nr. 47 „Przemysłu Piwowarskiego“ z r. 1927. (ABONAMENT).

HUTA SZKLANA „FENIKS” Spółka Akcyjna w PIOTRKOWIE TRYB.



BUTELKI, DEMIONY i BALONY ze szkła oranżowego.

Specjalność: BUTELKI DO PIWA, PORTERU, WÓD MINERALNYCH ORAZ DLA PRZEMYSŁU FARMACEUTYCZNEGO.

!!!Produkcja maszynowa!!! !!!Wytrzymałość bezkonkurencyjna!!!

Adres: PIOTRKOW TRYB. Telefon 111 Adres telegr.: FENIKS—PIOTRKÓW TRYB.

Inż. MARJAN KIWERSKI.

Nowe metody zużytkowania osadu brzeczkowego w piwowarstwie.

(Dokończenie).

Na chłodnikach osad brzeczkowo-chmielowy osiada bardzo szybko i świetnie klaruje brzeczkę ugotowaną, która w stanie bardzo czystym spływa do kadzi fermentacyjnych.

Autor listu dodaje, że dotąd zawsze był zmuszony do skrupulatnego usuwania pierwszej brudnej powłoki (kożucha) z kadzi fermentacyjnych, obecnie ma zawsze tylko śnieżno-białą apetyczną powłokę drożdżową, a i opadające na dno drożdże o wiele czyściej się przedstawiają.

Autor stwierdza więc kategorycznie, że próby dokonane w tym browarze, wykazały praktycznie wysokie wartości „metody Hessberg'ów".

W następnym artykule w Nr. 6 „Allgemeine Braumeister-Zeitung" z dnia 6 lutego 1930 roku, autor listu P. „H", ostro krytykuje list kolegi brazylijczyka, piszącego, według jego zdania, „jak ślepy o kolorach" i potępiającego zgóry całą nową metodę, o której tylko coś słyszał, lecz sam nie badał dokładnie.

Autor artykułu omawianego pełen jest wyrozumienia dla tych piwowarów, którzy, słysząc sam wyraz „osad", lub „kał brzeczkowy", wzruszają ramionami na samą propozycję przerabiania powtórnego na piwo „tych odpadków browarowych".

Firmie „Gebr. Hessberg", zdaniem autora listu, należy się podziękowanie ogółu piwowarów, że opatentowała i podaje do wiadomości „cenną metodę warzenia piwa", zamiast ukrywać ją zazdrośnie w jakim browarze, gdzie może czas dłuższy stanowiłaby pilnie strzeżoną tajemnicę fabryczną.

Kto, zdaniem autora listu, zastosuje u siebie „metodę Hessberg'ów", osiąga korzyści następujące:

1. Piwo o smaku wykwintnym.
2. Piwo, posiadające wielką trwałość i nadzwyczajną pienistość.
3. Podwyższenie wydajności o 0.8% do 2%.
4. Przyjemną goryczkę napoju, pomimo zmniejszenia dawki chmielu od 15 do 20%.

Autor listu niniejszego kończy go wezwaniem do jaknajszerszego grona piwowarów, aby zapomocą próbnych warów piwa, przekonali się o wartości nowej metody zużytkowania osadu brzeczkowego, a osiągną napewno jaknajlepsze rezultaty.

List następny w Nr. 11 „Allgemeine Braumeister-Zeitung" z dnia 13 marca 1930 roku podpisano już pełnem nazwiskiem „Hans Seitz". W odpowiedzi piwowarowi brazylijskiemu nazywa autor listu nową metodę warki Hessberg'ów „najlepszym sposobem warzenia piwa szlachetnego".

Metoda ta, zdaniem p. Seitza, daje wielkie korzyści, które można podzielić na dwie grupy:

I. Korzyści ideowe:
  a) lepsza pienistość,
  b) większa odporność na działanie niskich temperatur,
  c) pełność piwa.

II. Korzyści materjalne:
  a) powiększenie wydajności,
  b) zmniejszenie ilości dodawanego chmielu.

Metodę Hessberg'ów, zdaniem autora listu, wprowadzono i utrzymano, jak dotąd, w wielu browarach niemieckich. Jak stwierdzono w tych browarach, nowe sposoby warzenia podniosły wydatnie kwasowość piwa, oraz uzyskały lepszą pienistość i wytrzymałość napoju wytworzonego.

Metoda Hessberg'ów, zdaniem p. Hansa Seitza, zasługuje na to, aby nią zainteresowały się browary, które chcą mieć produkt szlachetny, konkurencyjny, a jednocześnie wytwarzać go jaknajoszczędniej, przy-

stosowując się do obecnej ciężkiej sytuacji gospodarczej.

Przytoczone artykuły zagranicznej prasy fachowej poruszają ciekawe zagadnienie, które możeby i u nas wywołało dyskusję dla ogółu piwowarskiego bardzo pożądaną. Nie jeden może z piwowarów naszych przestudjował już szczegóły tej ogłaszanej „metody Hessberg'ów", wypróbował następnie u siebie, a może też stosuje ją w dalszym ciągu z powodzeniem, osiągając wydatne rezultaty.

W takim razie byłoby rzeczą bardzo pożyteczną, gdyby swemi spostrzeżeniami z praktyki własnej raczył łaskawie podzielić się z ogółem piwowarskim, nadsyłając referat odpowiedni do Redakcji naszego organu fachowego.

Nadesłane cenne uwagi krytyczne teoretyków i praktyków naszego świata piwowarskiego mogłyby w rezultacie dać odpowiedź na pytanie: czy browary nasze mogą korzystnie zastosować metodę Hessberg'ów? czy też, uznając jej błędy, przejdą nad nią do porządku dziennego?

Może te głosy, płynące z serc naszych browarów, stwierdzą praktycznie wysokie wartości nowego sposobu warzenia, a, wprowadzając go w życie, umożliwią piwowarstwu naszemu osiągnięcie dalszego stopnia na drodze postępu nowoczesnego, — a może też, ujawniając szkodliwość systemu i wykazując niezbicie, że „nie wszystko śliczne, co zagraniczne", ostrzegą w porę piwowarów naszych przed zbyt skwapliwem wprowadzaniem nowych sposobów w prasie obcej reklamowanych.

———

FABRYKA KORKÓW
E. POMERANZ
WIEDEŃ III/I. Ditscheinergasse 3.
Adres telegr.: POMERKORK—WIEDEŃ.
DOSTAWCA NAJWIĘKSZYCH BROWARÓW
W PAŃSTWACH SUKCESYJNYCH i NA BAŁKANACH.
Dostawa franco i oclona. Stale na składzie duże zapasy.
Oferty z próbkami są chętnie dostarczane na żądanie.

Uroczystość założenia i poświęcenia kamienia węgielnego nowych gmachów elektrotechniki i technologji chemicznej (technologji fermentacji — instytutu piwowarskiego) w Politechnice Warszawskiej dn. 7 grudnia 1930 r.

Zapowiedziana przez P. Prof. Wacława Iwanowskiego na ostatnim Zjeździe piwowarskim we Lwowie blizka chwila urzeczywistnienia nadziei naszego świata fachowego — powstania pierwszego w Polsce instytutu piwowarskiego, przyobleka się nareszcie w formy realne.

W roku 1928 utworzono w Warszawie Towarzystwo „Studjum Technologiczne", którego zadaniem jest zakładanie i prowadzenie w związku z politechniką warszawską wyższych i średnich kursów i pracowni, poświęconych kształceniu techników, ze specjal-

---

44) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Przepisy sporządzania piwa hiszpańskiego, ułożone przez lekarzy maurytańskich, ujmują ten temat obszerniej:

„Recipe hordeum purum bonum et aqua macera diem unam, et disperge et colloca in loco ventis exposito usque ad posterium diem, et iterum irriga horas quinque, conice in vas ansatum cribriforme et irriga postquam ante siccasti, donec fiat ut tomentum. Quod ubi factum fuerit sicca in sole donec detumescat. Floccus enim amarus est. Iam mole et fac massam instar panis adiiciendo fermentum sicut in pane conficiendo et torrefac vehementius. Quae si efferbuit, separa aquam dulcem et cola per qualum vel cribum tenue. — Alii vero torrefactos panes coniiciunt in ahemum aqua plenum et coquunt paulum, cum eo tamen, ne ebulliat aqua, naque sit ferrida. Deinde tollunt ab igne, colant, in alia vasa transfundunt, iterum calefaciunt et separant".

(Należy wybrać dobre czyste ziarno jęczmienia, moczyć go w wodzie w ciągu jednego dnia, na noc wodę spuścić, a ziarna rozgarnąć w lokalu przewiewnym. Na drugi dzień jęczmień po raz drugi zalać wodą i trzymać w niej pięć godzin. Wsypać potem jęczmień namoczony do większego naczynia kształtu beczki, dodawać doń wody w miarę wysychania ziarna i przetrzymać tam tak długo, aż dobrze zakiełkuje. Wtedy suszyć ziarna na słońcu aż do zupełnego wysuszenia i odpadania kiełków, które w składzie swym zawierają gorycz niepotrzebną. Pokruszone lub zmielone na mąkę ziarna należy rozrobić wodą, jak zwykłe ciasto piekarskie, dodać kwasku piekarskiego, a potem rozgotować w wodzie. Po ukończeniu gotowania oddzielić należy słodką brzeczkę od resztek ziarna, przecedzając przez sito do dzbanów wysokich, a wąskich. Niektórzy rozgniatają w wodzie

nem uwzględnieniem elektrotechniki i technologji chemicznej. Towarzystwo raczył przyjąć pod swój wysoki protektorat Pan Prezydent Rzeczypospolitej. Cieszy się ono również troskliwą opieką i zainteresowaniem Ministerstwa Przemysłu i Handlu. Magistrat zaś miasta stołecznego Warszawy, idąc na rękę zamierzeniom Towarzystwa, przekazuje mu plac miejski, przylegający do politechniki, wielkości około 20 tysięcy metrów kwadratowych.

Po rozpisaniu konkursu urbanistycznego powierzono prace nad rozbudową P. Prof. Czesławowi Przybylskiemu, który opracował plany gmachów, przedstawione uczestnikom pierwszego naszego kursu piwowarskiego w lutym 1930 roku w Krakowie przez P. Prof. Wacława Iwanowskiego podczas wygłoszonego referatu: „O centralnej instytucji naukowo-doświadczalnej".

W nowych tych gmachach znajdą obszerne pomieszczenia, oprócz zakładów elektrotechnicznych, różne zakłady chemiczne, a w dziale tych ostatnich zakłady technologji fermentacji i produktów spożywczych. Będą to prawdziwe mikro-fabryki, gdzie przyszły inżynier-technolog z uwzględnieniem swej specjalności (piwowarstwa, gorzelnictwa, drożdżarstwa i t. p.) będzie mógł pracować w warunkach fabrycznych, lecz przy ułatwionych możliwościach zmiany tych warunków, oraz kontroli i ścisłości wykonania. W ten sposób zaznajomi się on z aparaturą, prowadzeniem procesów, co pozwoli mu wyzyskać w praktyce cały jego zapas wiedzy.

Komitet budowy gmachów zebrał na ten cel w krótkim stosunkowo czasie sumę, na obecne warunki gospodarcze olbrzymią, bo wynoszącą do września 1930 roku, według słów jednego z najczynniejszych członków Komitetu, P. Prof. Wacława Iwanowskiego, około 900 tysięcy złotych. Poszczególne gałęzie przemysłu (a więc i piwowartswo) zadeklarowały pomoc czy to pieniężną, czy też w materjałach potrzebnych na budowę, czy też wreszcie w aparaturze, potrzebnej dla urządzenia powyższych zakładów.

Zamierzenia Towarzystwa „Studjum Technologiczne" spotkały się z nader życzliwem poparciem ze strony Ministerstw, z których pierwsze Min. Spraw Wojskowych i Min. Spraw Wewnętrznych przeznaczyło wydatniejszą pomoc finansową, uznając konieczność szybkiego uruchomienia powyższych pracowni, mających duże znaczenie dla obrony kraju, oraz dla całokształtu życia gospodarczego Polski.

Zebrane przez Towarzystwo środki finansowe pozwoliły na rozpoczęcie budowy i szybkie prowadzenie robót już w roku bieżącym, a w niedzielę dnia 7 grudnia 1930 roku odbyła się uroczystość założenia i poświęcenia kamienia węgielnego gmachów doprowadzonych już prawie do wyższych pięter.

Dawno oczekiwana przez polski świat naukowo-techniczno-przemysłowy uroczystość zgromadziła liczne grono przedstawicieli władz rządowych, samorządowych, nauki, techniki i przemysłu naszego. Osobę Pana Prezydenta Rzeczypospolitej reprezentował P. Minister Komunikacji Inż. A. Kühn, który też pierwszy podpisał odpowiedni akt erekcyjny, wmurowany

---

chleby wypieczone i ostrożnie potem ogrzewają, aby zawartość kotła ciągle się gotowała, lecz nie wykipiała. Po ugotowaniu odstawiają od ognia, odcedzają brzeczkę od innych naczyń, w których potem płyn jeszcze raz podgrzewają, wreszcie napój gotowy przenoszą do składów).

W powyższym przepisie piwnym, umieszczonym w pracy Dr. E. Hubera p. t. „Das babylonische gehopfte Bier mit den Kaukasusvölkern nach Europa", niema ani słowa o dodawaniu do piwa chmielu. A jednak dzieła innych autorów tego okresu chwalą bardzo dodatek chmielowy ze względu na jego własności konserwujące. Arnold Villanowa w książce p. t. „Medicina Salernitana" pisze o chmielu:

„amaritudine sua quasdam putredines in partibus inhibet quibus additur, ito quod tante diutius durare possint".

(goryczką swoją unieszkodliwia przeróżne substancje rozkładowe w napojach, do których właśnie w celach utrwalających bywa dodawany).

Ówcześni lekarze arabscy zamiast piwa chmielonego zalecają swym pacjentom piwo „korzenne". Ibn Sina (Avincena) dowodzi:

„Melius est illud „focha", quod fit ex pane et in eo ponitur multum de cinnamono et ruta et origano factum cum hordeo".

(Lepszem bywa piwo, sporządzone z chleba jęczmiennego z dodatkami cynamonu, ruty i majeranu).

Piwo chmielone, według słów Dr. E. Hubera, stosują w wieku ósmym w Italji, którą po rozbiciu starożytnego państwa rzymskiego zmienili w prawdziwą „krainę piwa" nowi panowie tej ziemi — goci wandale.

Włoskie plantacje chmielu w ósmym wieku naszej ery zwiedza i opisuje Johannes Messue, słynny ówczesny lekarz żydowsko-mahometański.

Plemiona germańskie wyrabiające od czasów najdawniejszych napój zbożowy ,więcej może zbliżony w smaku do wina, niż do piwa, podczas wędrówki ludów musiały jednak chyba poznać właściwości chmielu i zasmakować w piwie chmielonem, bo, gdy drogą podbojów dochodzą do ziemi reńskiej

następnie w fundamenty gmachów nowopowstających.

Akt erekcyjny podpisywali kolejno członkowie komitetu budowy, przedstawiciele politechniki, władz rządowych i samorządowych, wreszcie poszczególnych gałęzi przemysłu, zainteresowanych w budowie tych specjalnych zakładów politechnicznych.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej reprezentowany był przez Prezesa P. Jana Patzera. Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele" przez Prezesa Zarządu P. Jana Patzera i Członka Rady P. Tadeusza Lampego. Związek Piwowarów w Polsce reprezentowali: Wiceprezes Dyr. Tadeusz Lampe i sekretarz — niżej podpisany.

Po poświęceniu kamienia węgielnego szereg przemówień wygłosili: Imieniem Pana Prezydenta Rzeczypospolitej P. Minister Inż. A. Kühn, w imieniu politechniki warszawskiej J. M. Rektor Prof. Dr. Andrzej Pszenicki, wreszcie liczni przedstawiciele władz rządowych, samorządowych i Towarzystwa „Studjum Technologiczne". Jego Magnificencja Rektor politechniki w przemówieniu swojem, dziękując ogółowi ofiarodawców za przyczynienie się do urzeczywistnienia planów budowy, wymienił cały szereg organizacji, stowarzyszeń i firm przemysłowych, wspierających wydatnie „Studjum Technologiczne", a w ich rzędzie Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej, Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele" wreszcie Związek Piwowarów w Polsce.



Na zakończenie uroczystości jej uczestnicy, oprowadzani przez członków Komitetu, zwiedzili szczegółowo budowę nowych gmachów elektrotechnicznych i technologicznych, w których dla przemysłu

---

i zastają tam wzorowe winnice rzymskie, wino gronowe im nie smakuje. Długi czas jeszcze potem popijają tylko swój napój narodowy z jęczmienia, lub innego zboża, wyrabiany przez wyspecjalizowane w tym rodzaju przemysłu żony — kapłanki ogniska domowego.

Prof. Dr. Andrzej Krzemecki w pracy swej „Wino z żyta" („Przemysł Piwowarski", 1927, 3, 18) wspomina starogermańską legendę (z książki Dr. R. Braungart'a: „Der Hopfen als Braumaterial") o królu Alrecku z Hördeland, któremu spokoju nie dawały dwie żony kłótliwe, „skutkiem czego król zdecydował się jedną z nich usunąć, zatrzymał atoli tę, która lepiej umiała gotować piwo".

Napoju tego musiano produkować wiele, gdyż jak pisze (według Tacyta) w swej historji powszechnej J. M. Schroeck „w czasie gwałtownym, albo w ważniejszych zdarzeniach naradzali się wszyscy wolni i waleczni mężowie najczęściej podczas obiadu i przy trunkach, do których niemcy wielkie mieli upodobanie".

Podług legend staroniemieckich picie piwa było pewnego rodzaju obrzędem dla wojowników, zwyczajem przymusowym, od którego nie wolno było się uchylać, nawet niektóre wykroczenia karano w ten sposób, że zmuszano delikwenta do wychylenia duszkiem dużego rogu napełnionego po brzegi piwem. Stosowano więc już wtedy coś w rodzaju obecnego kodeksu korporacyjnego (burszowskiego). Gdy kto z współbiesiadników przebrał cokolwiek miarę, zalecano mu wąchać lub połykać ziemię.

Wojownicy, ślubujący wzajemne braterstwo krwi, wypijali trochę krwi własnej zmięszanej z piwem.

Piwa słodkie, nie chmielone, były ulubionym napojem niewiast i dzieci, należały jednak do trunków nietrwałych, psuły się bardzo szybko, aż stało się to przysłowiowem i dzisiaj jeszcze znanem jest jedno z najdawniejszych przysłów niemieckich:

„Nie chwal piwa, aż go spróbujesz".

(C. d. n.).

piwowarskiego wyznaczono też miejsce odpowiednie. Doprowadzenie do końca wszystkich budowli obliczono na dwa lata, w ciągu więc 2 lat każdy z poszczególnych przemysłów może być współwłaścicielem tej wielce pożytecznej instytucji. Przyśpieszyć tę chwilę, tak dla przemysłu piwowarskiego upragnioną, mogą tylko jaknajtreściwsze odpowiedzi na apel gorący do ogółu piwowarów i właścicieli browarów, którym P. Prof. Wacław Iwanowski zakończył swój referat na Kursie Piwowarskim w Krakowie. Apel ten brzmiał następująco.

„Wpłacając na „Studjum Technologiczne" tylko 1 grosz od każdego sprzedanego hektolitra piwa, opodatkowując się osobiście w miarę możności na cele budowy gmachów i pracowni, piwowarzy polscy stworzą sobie instytucję o wartości wybitnej dla całego przemysłu piwowarskiego".

Uroczystość obchodzona dnia 7 grudnia 1930 roku na terenach politechniki warszawskiej pozwala całemu ogółowi piwowarskiemu żywić niepłonną nadzieję, że powstanie nareszcie długo oczekiwany nasz Instytut Piwowarski, a z nim może pierwsza polska Akademja Piwowarska.

Inż. Marjan Kiwerski.

Warszawa w grudniu, 1930 roku.

Warszawska Fabryka Izolacji Korkowej
Władysław Wierusz-Kowalski i Ska
WARSZAWA
Zarząd: ŻÓRAWIA 23. Fabryka: DWORSKA 14/16.
Tel. 701-12 i 701-46.
Adres telegraficzny: „WUWUKA"—Warszawa.
Poleca dla P. T. Browarów:
Płyty bezwonne nawskroś impregnowane dla budowy chłodni i lodowni. Otuliny impregnowane do izolacji chłodniczych przewodów rurowych.
Płyty i otuliny z kam. kork. do izolacji ciepłochronnej.
Fabryka wykonywa roboty izolacyjne przez fachowców.
Prosimy żądać szczegółowych ofert.

POLSKI PRZEMYSŁ KORKOWY
SPÓŁKA AKCYJNA
Warszawa, Solec 59 — Tel. 232-09.
Skrót telegr „POLKOREK"
Największa w kraju
MECHANICZNA FABRYKA KORKÓW
I ZATWORÓW KORONOWYCH



Do sprzedania
20 fas lagrowych (leżaków)
pojemność każdej 4000 litrów, w zupełnie dobrym stanie.
Adres w redakcji Przemysłu Piwowarskiego.

Bilans Browaru Parowego „Wiktorja" S. A.

W Ostrowie ad Przemyśl.

Z dniem 31 grudnia 1928 r.

STAN CZYNNY.	zł.
R-k gotowizny	8 009.67
„ nieruchomości	185 403.24
„ beczek i kuf składowych	59 547.10
„ surowców i materjałów browarn.	96 777 94
„ ruchomości	23.436.85
„ maszyn	222 438.11
„ dłużników.	84 788 20
„ straty	37.608.34
	718 009.45

STAN BIERNY.	zł.
R-k kapitału akcyjnego	125 000.—
„ wierzycieli	459 880 73
„ funduszu rezerwowego	120.305.08
„ specjaln. funduszu rezerw.	12 823 64
	718 009 45

Rachunek Strat i Zysków.

STRATY.	zł.
R-k surowców i art. browarn.	264.297.35
„ kosztów handlowych i utrzymania środków transportowych	15.050 19
„ świadczeń społecznych i podatków.	8.569 05
„ odsetek i prowizji.	53 972.53
„ płac pracown. fizyczn. i umysłow.	47.765 72
„ odpisów amortyzacyjnych	46.626.01
	436.280 85

ZYSKI.	zł.
R-k sprzedaży piwa i lodu	398.672 51
strat	37.608 34
	436 280.85

ZAMKNIĘCIE RACHUNKÓW

Bielsko-Bialskiego Browaru Akcyjnego per 1928-29.

AKTYWA.	Zł	Zł.
Realności	300 636.50	
Reaktywow odpisów 1925-28	37 118.22	337.754.72
Maszyny i utensylja . .	264 758.35	
Reaktywow. odpisów 1925-28	41.272 42	306 030 77
Beczki składowe	90.190 20	
Reaktywow odpisów 1925-28	14 403 98	104.594.18
Beczki transportowe . .	120 947.37	
Reaktywow. odpisów 1925-28	15 786 28	136.733.65
Konie	1 011.36	
Reaktywow. odpisów 1925-28	612 —	1.623 36
Weksle		7.069 34
Zapas słodu		71 426.00
„ chmielu		21.750.00
„ węgla		1.800.00
„ flaszek		9.503.00
„ piwa		213.216.00
„ spirytualji i materjał.		74 984.98
Dłużnicy za piwo		126 742.40
„ za spirytualja . .		79 589 05
„ wlg. Konto Korrent		204.790 43
Kasa		10.259.73
		1 707 867 61

PASSYWA.		Zł.
Kapitał akcyjny		320.000.00
Rezerwy		386.057 79
Rachunek amortyzacyjny .		222.512 69
Rezerwa podatkowa . . .		71.380 76
Rachunek utrzym. budyn. .		42 865 07
Rachunek utrzym. maszyn .		44 134 93
Różni wierzyciele		493.395 30
przeniesiony zysk . . .	4 256.61	
Zysk 1928/29	123 264 46	127.521.07
		1.707 867 61

Rachunek strat i zysków per 30 września 1929.

	Zł.
Rachunek materjałów browaru . . .	954 212 49
„ „ fabryki likierów .	668.531 69
„ wydatków browaru	1 541.363 98
„ „ fabryki likierów .	162.822 51
„ rezerwy podatkowej . . .	30.000.00
„ amortyzacyjny odpisy z dniem 30 września 1929 r. . . .	112 589.49
Zysk per 1928/29	127.521 07
	3 597 041.14

	Zł.
Przeniesienie zysku 1927/29	4.256.61
Rachunek piwa	2.725 220.36
„ towarów fabryki likierów .	861 144.59
„ dochodów z realności . . .	6.419 58
	3.597.041 14

DRUKARNIA I LITOGRAFJA
„JAN COTTY"
Właściciele: KAROL SZTEINBOK I WITOLD BOGUSŁAWSKI
WYKONYWA WSZELKIE ROBOTY DRUKARSKIE I LITOGRAFICZNE
SPECJALNOŚĆ: ETYKIETY I PLAKATY ARTYST.
WARSZAWA
KAPUCYŃSKA 7
TELEFONY:
612-29, 736-49
EGZYSTUJE
OD 1859 ROKU

Popierajmy przemysł krajowy!



VULKAN-WERKE A. G., Berlin, S. W. 61

Skład na Polskę

KAROL HESSENMÜLLER

BYDGOSZCZ, TEL. 379.

PRZEWODNIK
MŁODEGO PIWOWARA
w opracowaniu
TADEUSZA LAMPE
st. Zgromadzenia Piwowarów stoł. miasta Warszawy.

Powinien się znaleźć w ręku każdego właściciela browaru, piwowara, ucznia i praktykanta

CENA ZŁ. 10.

Zamówienia i przesyłki pieniężne prosimy kierować do C. Z. P. P. i S., Wiejska 17, m. 2. (P. K. O. Związek Właścicieli Browarów w Polsce, № 1041).

Wyszła z druku broszura p. t.

Chemja fizykalna a przemysł piwowarski

Odczyt prof. A. KRZEMECKIEGO

wygłoszony na
Jesiennym Zjeździe Piwowarów w Krakowie w 1928 r.

CENA ZŁ. 1.50

Do nabycia w Centr. Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego Warszawa, Wiejska 17.

WEIGELWERK A. G. NEISSE-NEULAND

NIEMCY

TANKI

dla piwnic fermentacyjnych i składowych, stalowe z obojętną trwałą powłoką wewnętrzną lub czysto aluminjowe wszelkich wymiarów.

WARZELNIE

pięknie wykończone z kadzią filtracyjną lub z filtrem zacierowym, o najwyższej zdolności pracy i największej wydajności.

ŚWIETNE REFERENCJE W POLSCE

i wszystkich krajach produkujących piwo.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; $^1/_2$ str. Zł. 80.—; $^1/_3$ str. Zł. 60 —; $^1/_4$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.